Paine cu maia

Maia

Hranire -1 data pe saptamana

1-2-2 (maia-apa-faina) – o data pe saptamana

Pentru prepararea painii:

1-1-1 lasam 3-4 ore pana isi dubleaza volumul (la temperatura camerei-caldut)

1-1-1 lasam alte 3-4 ore pana isi dubleaza volumul

Dam de o parte cat avem nevoie pentru paine (150-200 g)

Luam 50 g pentru noua maia si preparam : 1-2-2 o lasam sa isi dubleze volumul, dupa care o punem in frigider.

Repetam operatia o data pe saptamana.

Paine

1-2-2(3)

Amestecam bine maiaua (150-200g) cu 2 parti apa si apoi adaugam 2 sau 3 parti de faina, astfel incat sa obtinem un aluat moale. Acoperim si lasam la odihna 1 ora, intr-un loc caldut. Dupa o ora, adaugam sare si amestecam bine. Aproximativ 15 maxim 18 grame sare la 1 kg faina.

Scoatem aluatul pe masa si il impaturim de cateva ori (cu cat mai multe, cu état mai bine). Lasam la odihna 30 minute.

Repetam operatiunea de 3-4 ori.

Scoatem aluatul, ii dam forma de paine, il punem pe o hartie cerata intr-un vas de marimea celui in care coacem painea, il acoperim si il punem la frigider peste noapte.

A doua zi, incalzim oala la 450 grade Farenheit, punem aluatul, acoperim si coacem 20-25 minute.

Scoatem capacul si dam din nou la cuptor pana cand se rumeneste.

Pofta buna.